

CIBOVINO

Agenda gourmande per fine estate

Scampoli di vacanze settembrine? Ecco una piccola rassegna di iniziative in cui vino e cibo sono in prima fila. Apre le danze l'appuntamento Soave versus, dedicata alle migliori interpretazioni del bianco veneto che conta un largo stuolo di fan, in onda dal 4 al 6 settembre nel chiostro del Palazzo del Capitano (degustazioni dalle 18 alle 23), nel cuore storico di Soave (informazioni: Strada del vino 0457681407). Nel Friuli Venezia Giulia, regione mai così effervescente, Udine è il palcoscenico, dal 2 al 12 settembre, della seconda edizione Bianco&Nero: un ricco contenitore di proposte che spaziano dall'arte al cinema, dalla musica alla cultura, fino all'enogastronomia, con un momento clou, mercoledì 8, quando i migliori chef locali prepareranno una cena interamente dedicata ai due colori simbolo della città (www.biancoeneroudine.com). Ancora nel Nordest, ma a Trento, gli appassionati delle bollicine Ferrari possono togliersi lo sfizio di assistere al momento magico dell'arrivo delle uve in cantina, seguire la pressatura e centellinare il mosto appena spremuto, grazie all'iniziativa



«Ferrari sotto le stelle» prevista per il 3-4-8-10 settembre, a partire dalle 21.30, anche con visita alle cantine sotterranee, dove riposano 20 milioni di bottiglie, e possibilità di cenare nella vicina Locanda Margon (informazioni allo 0461972416).

In Toscana due proposte una più interessante dell'altra. A Cortona, fino al 12 settembre, Palazzo Vagnotti ospita l'antica rassegna Cortonantiquaria, mai come quest'anno legata a food e wine. Con i golosi aperitivi



culturali nel chiostro del Palazzo. Curati, come tradizione, dalla Tenuta La Braccesa dei Marchesi Antinori (dove si produce, tra l'altro, il Syrah Bramasole Cortona) e con il circuito di ristoranti aderenti a «Vetrina Toscana a tavola» con menù a prezzo fisso e possibilità di acquisti di prodotti tipici (informazioni 0575630610). Si chiude in dolcezza a Montalcino con la rassegna del miele (10 al 12 settembre). Degustazioni e possibilità d'acquisto di decine di mieli di tutte le regioni d'Italia, trattamenti di bellezza e visite guidate alle aziende (informazioni apicoltori Asga 0577848488).

Anna Di Martino